หวาน...มัน... อย่างมีสไตล์ กับนมข้นหวาน ตรา เรือใบ นกเหยี่ยว®



สามเกลอมินิเบอร์เกอร์

ส่วนผสม

นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ		
ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกเหยี่ยว	**1**	**ช้อนโต๊ะ**
นมข้นจืด ตรานกเหยี่ยว	**2**	**ช้อนโต๊ะ**
ขนมปังเบอร์เกอร์	3	ชิ้น
เนื้อหมูบด (ติดมันเล็กน้อย)	500	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	1/4	ถ้วยตวง
เนยสด	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
แป้งสาลี	1-2	ช้อนโต๊ะ
วูสเตอร์ซอส	1	ช้อนชา
เนยสดสำหรับทาขนมปัง	3	ช้อนโต๊ะ
มายองเนส	1/3	ถ้วยตวง
ชีสแผ่น	3	แผ่น
ผักกาดแก้ว	1/2	หัวเล็ก
ซอสมะเขือเทศ, ซอสพริก		

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อหมูบด หอมใหญ่ เนยสด เกลือป่น พริกไทยป่น **นมข้นจืด ตรานกเหยี่ยว นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกเหยี่ยว** วูสเตอร์ซอส แป้งสาลี นวดให้เข้ากัน หมักพักไว้ 1 ชั่วโมงในตู้เย็น
2. ปั้นเป็นก้อนกลม นำมาจี่กับกระทะพอสุก
3. หั่นขนมปังเบอร์เกอร์ออกเป็น 2 ส่วน นำแต่ละส่วนไปจี่บนกระทะพอร้อนทาด้วยเนยสด และมายองเนส
4. วางเนื้อหมูบนขนมปังชิ้นที่หนึ่ง วางชีสแผ่นทับบนเนื้อหมู วางผักสลัด และเนื้อหมูปิดทับด้วยขนมปังเบอร์เกอร์
5. จัดเสิร์ฟคู่กับซอสมะเขือเทศ และซอสพริก







